

Speisekarte Woche 22



Wir beteiligen uns an der zweiten Brennesselwoche

Weitere Namen der Brennessel

Gichtrute, Königsnessel, Feuernessel, Feuerkraut, Hanfnessel, Stachelnessel, Donnernessel

Montag, 28. Mai

Berliner Rindfleischtopf,
mit Brennessel-Spinat-Gemüse, dazu Bratkartoffeln
Vegi: Mit Tofu
17.—

Dienstag, 29. Mai

Brennesselsuppe
Buntes Peperoni-Schweinsgeschnetzeltes, serviert mit Spiralteigwaren
Vegi: mit Quorn
17.—

Mittwoch, 30. Mai

Kurzgebratenes Rindsgeschnetzeltes
mit Rösti und Pfälzerrüebli
Vegi: Grünkern-Brennessel-Bratlinge
mit Limetten-Sauerrahm-Dip und Pfälzerrüebli
17.—

Donnerstag, 31. Mai

Lammspiessli (NZ) mit Zucchetti und Schalotten,
serviert mit Brennesselrisotto und gedämpfter Tomate
Vegi: Gemüsespiessli, mit Paneer, Zucchetti, Schalotten und Spargeln
serviert mit Brennesselrisotto und gedämpfter Tomate
17.—

Freitag, 1. Juni

Piccata Milanese, mit Spaghetti Napoli
Vegi: Auberginenpiccata, mit Spaghetti Napoli
17.—

(Bei unserem Menu immer mit dabei: ein gemischter Salat oder unsere Tagessuppe)

Ab 4 Personen bitte reservieren
Reservationen von Montag – Freitag 08.30 – 17.00
052 212 40 14

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft.
Ist uns das nicht möglich, ist dies entsprechend vermerkt.

Unser Fleisch (CH): Metzgereien Buffoni, Illnau & Metzgerei Ziegler delikat essen, Zürich
Unser Salat und Gemüse: Gemüse Egger, Bürglen
Unser Fisch: Interfisch, Gloor, Amriswil.
Bei Fischen legen wir Wert auf nachhaltige Zucht oder Fangmethoden.